

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Nilai signifikansi sebesar 15% terdapat pada uji statistik warna, aroma, tekstur, dan rasa, menunjukkan bahwa penambahan daun bayam merah pada sosis cakalang memberikan pengaruh yang nyata terhadap parameter tersebut.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa P2 penilaian warna sosis ikan daun bayam merah memperoleh nilai lebih tinggi dibandingkan P1 dan P3. Pada penambahan daun bayam merah pada aroma sosis ikan, P2 mendapat nilai tertinggi, disusul P1 dan P3. P2 memperoleh nilai tertinggi pada tekstur ikan cakalang dibandingkan dengan P1 dan P3, dan P2 memperoleh nilai tertinggi pada rasa sosis ikan cakalang dibandingkan dengan P1 dan P3.

Hal ini menunjukkan bahwa panelis pada perlakuan P2 lebih tertarik atau menyukai penambahan daun bayam merah pada sosis cakalang (15 persen) dengan penambahan daun bayam merah sebanyak 52 gram.

B. SARAN

1. Untuk penelitian selanjtnya tambahan pada saat uji organoleptik, sangat penting untuk memperhatikan dengan seksama agar produk tidak mendapat kode. Peneliti sebaiknya menggunakan cetakan sosis agar ukuran dan bentuknya tetap sama jika penelitian ini diulang.
2. Untuk Masyarakat Bayam merah merupakan salah satu makanan yang dapat membantu mengatasi anemia khususnya pada remaja putri dalam memilih makanan yang tinggi zat besi.